BBQ GOURMET VitalGrill (Modèle VG5000-01) par SolHuma Inc.

Manuel d'utilisation

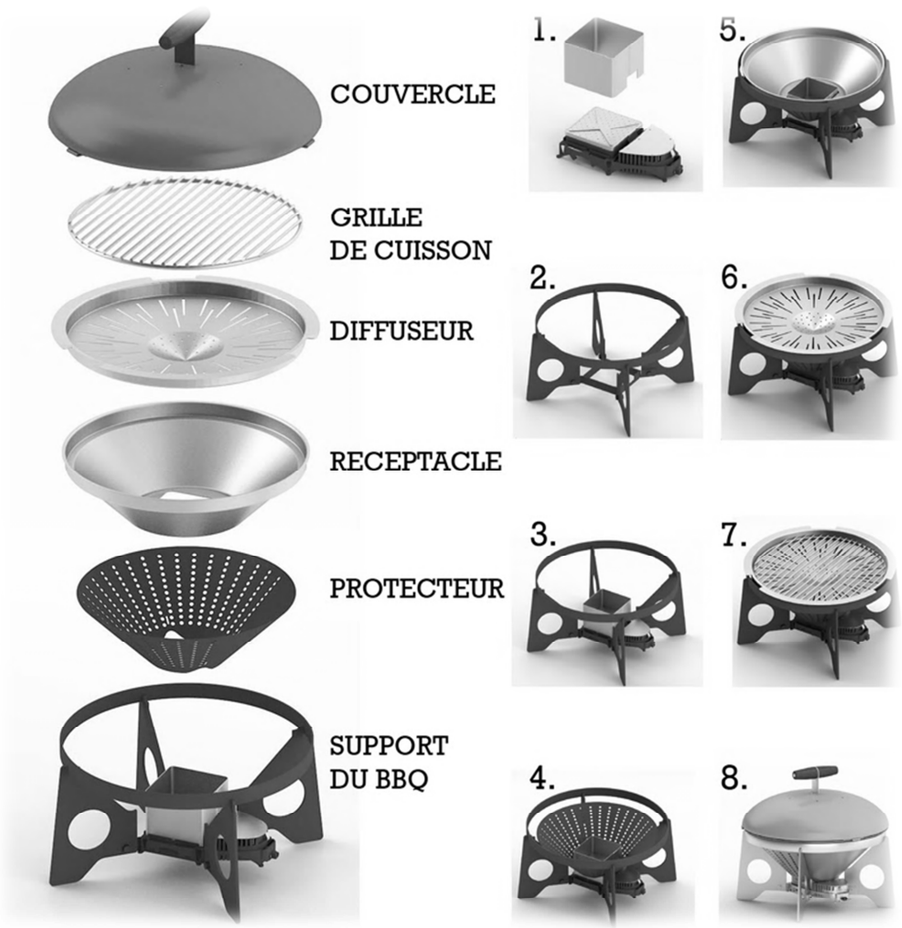
Le **BBQ VitalGrill Gourmet** de **SolHuma** est une unité de cuisson ÉCOLOGIQUE, puissante et unique n'utilisant aucun carburant explosif ou nocif, liquide ou gazeux. Aromatisez vos grillades naturellement avec des essences de bois franc!
Le **BBQ Gourmet VitalGrill** peut griller, cuire, fumer, sauter et aromatiser tous vos mets.
LIRE ATTENTIVEMENT LE MANUEL DE L'USAGER **AVANT L'ASSEMBLAGE** ET LA PREMIÈRE UTILISATION DU **VITALGRILL** DE **SOLHUMA**. GARDEZ SOIGNEUSEMENT CE MANUEL POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE. ENREGISTREZ-VOUS SUR **VitalGrill.com**

Directives de sécurité

Utiliser le VitalGrill à l'extérieur seulement. Ne jamais l'utiliser dans un endroit clos, en dessous ou sur des matériaux inflammables (nappes, branches d'arbres, tentes, auvents, etc.). Respectez cette directive pour éviter de mettre votre vie en danger
****Certaines pièces du VitalGrill deviennent très chaudes pendant l'utilisation et d'autres sont amovibles. Ne jamais déplacer l'appareil pendant qu'il est allumé, en fonction ou chaud. ****

- Tenir le Barbecue **VitalGrill** hors de la portée des enfants et des animaux domestiques.
- Ne pas faire fonctionner cet appareil sans la surveillance constante d'un adulte.
- Ne jamais utiliser de bois traité, vernis ou contaminé à titre de combustible. Le **VitalGrill** est conçu pour n'utiliser que du bois dur naturel et sec tel le **Bois Gourmet** de **VitalGrill**.
- Ne jamais utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre produit d'allumage liquide. Utiliser l'allume-feu écologique **VitalGrill** pour allumer votre unité.
- Ne jamais utiliser le barbecue sans que le protecteur de chaleur soit en place dans le **VitalGrill**.
- Ne jamais fermer le couvercle complètement hermétiquement pendant l'utilisation pour assurer une circulation d'air constante.
- Ne jamais placer le visage, toute autre partie du corps ou tout vêtement directement au-dessus du **VitalGrill** lorsqu'il fonctionne.
- Toujours déposer le **VitalGrill** sur une surface ininflammable stable et à niveau AVANT de le mettre en marche.
- Le **VitalGrill** est conçu pour la cuisson des aliments seulement. Tout autre usage pourrait mettre en danger son utilisateur ou endommager l'appareil. Le fabricant décline la responsabilité de tous dommages ou blessures résultant d'une utilisation inappropriée.
- Ne jamais utiliser le **VitalGrill** pour frire des aliments dans l'huile.
- Toujours utiliser des ustensiles de cuisson appropriés tel la **Pince BBQ VitalGrill 5 en 1** lors de l'utilisation du BBQ **VitalGrill**.
- Les pièces métalliques peuvent causer des blessures et doivent être manipulées avec soin.
- Toujours placer les fils électriques ou le boîtier à piles de manière à ce qu'on ne puisse pas les accrocher en marchant et ainsi risquer de provoquer des accidents graves.
- Il est impossible de prévoir toutes les conditions d'utilisation du **VitalGrill**. Pour connaître les normes relatives à l'utilisation d'appareils produisant de la chaleur, consulter les autorités locales en sécurité d'incendie.
- Les sous-produits de combustion obtenus durant l'utilisation de ce produit contiennent des substances chimiques reconnues par l'État de la Californie comme pouvant causer le cancer, des malformations congénitales ou présenter d'autres dangers pour la reproduction.

Assemblage



Méthode d'allumage

1. Nettoyer les pièces contacts(grille, diffuseur) à l'aide d'un savon à vaisselle ou au lave-vaisselle avant l'utilisation.
2. Connecter l'interrupteur du boitier a piles avec le connecteur au devant du bruleur (2 piles AA requises – non incluses). S'assurez de l'avoir en mode éteint (O).
3. Ouvrir la trappe circulaire au centre de la grille avec l'outil multifonction, donnant accès a la chambre de combustion.
4. A l'aide d'un briquet ou d'une allumette, allumez un **Allume-Feu VitalGrill** et avec l'outil multifonction, le déposer a l'intérieur de la chambre de combustion.
5. Avec l'outil multifonction, déposer (1) **Bloc de *Bois Gourmet* VitalGrill** au dessus du feu, de façon qu'il ait contact avec la flamme.
6. Ouvrir le contrôle d'entrée d'air au maximum, et activer le système de soufflerie en mettant en marche au niveau BAS (I) le boitier à piles.
7. Avec l'outil multifonction, fermer la trappe au centre de la grille . Mettre la boitier a pile en mode HAUT (II) pour préchauffer le diffuseur.
8. Déposer vos grillades sur la grille de cuisson une fois chaude. Ne jamais fermer le couvercle complètement pendant l'utilisation.

Pendant la cuisson

1. Surveiller la quantité de bois et en ajouter au besoin pour permettre à la chaleur d'être toujours répartie uniformément sous la grille.
2. Ouvrir la trappe au centre de la grille en utilisant la poignée multifonction pour faire glisser la trappe.
3. Placer le bois dans le **Réchaud VitalGrill** à l'aide la poignée multifonction. S'assurer que le bois ne dépasse pas du **Réchaud VitalGrill** de façon à ce que la trappe puisse glisser sans entrave.
4. Refermer immédiatement la trappe avec la poignée multifonction.
5. Mettre la ventilation à sa puissance maximale pour allumer le nouveau combustible. Aussitôt le bois enflammé, ajuster la soufflerie à l'intensité désirée.

Note: Il est possible de soulever toute la grille en insérant la poignée multifonction dans deux des trois fentes prévues dans le déflecteur. Soulever avec précaution.

VitalGrill est une marque de commerce de **SolHuma Inc.** Fabriqué au Canada.

Éteindre l'appareil

Laisser fonctionner la soufflerie même une fois le bois consumé afin d'accélérer le refroidissement de l'appareil.
TOUT DÉFAUT DE SUIVRE LES INSTRUCTIONS CONTENUES DANS LE MANUEL D'UTILISATION POURRAIT ANNULER TOUT DROIT DE GARANTIE.
VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LES DIRECTIVES DE SÉCURITÉ.

IMPORTANT

Certaines pièces PEUVENT DIFFÉRER de celles de votre barbecue. Ni **SolHuma**, ni le magasin où l'achat a été effectué ne fourniront des pièces différentes de celles qui font partie de votre barbecue. Le fabricant se réserve le droit de modifier le produit en tout temps sans avis préalable. Veuillez consulter **VitalGrill.com** pour vous enregistrer et être tenu informé des nouveautés et des modifications apportées au produit et d'autres informations utiles.
L'utilisation d'accessoires non vendus ou non recommandés par le fabricant entraînerait des risques de dommages à l'appareil. Dans un tel cas, les pièces endommagées ne seront pas garanties par le fabricant.

Techniques de cuisson

Griller

L'efficacité du **VitalGrill** permet à la fois de bien saisir les aliments et de garder les grillades tendres et juteuses. La viande, le poisson et les légumes sont déposés directement sur la grille et cuiront rapidement grâce à la chaleur intense qui se dégage du feu de bois.

Aromatiser

Le **VitalGrill** de **SolHuma** possède une rigole au fond de la coquille inférieure. Au moment où le **VitalGrill** est prêt à cuire, il suffit de verser à travers la grille, un peu d'eau, de vin, de bière ou de tout autre bouillon (Max. 2 cuillérées à table, 1oz-fl ou 50ml) pour imprégner les aliments de saveurs des plus raffinées. Ne jamais utiliser de liquides à plus de 25% de teneur en alcool car ils pourraient prendre feu. La rigole permet aussi de récupérer la fonte des gras des aliments durant la cuisson.

Fumage

La technique de fumage des aliments consiste à fermer le contrôle d'entrée d'air et mettre l'interrupteur du boîtier à piles à la position (I) lors des dernières minutes de cuisson, d'ajouter l'essence de bois humide (copeaux) désirée dans le réchaud et abaisser le couvercle en position semi fermée de manière à imprégner les aliments de la délicieuse saveur de fumée de bois.

Bouillir ou sauter

L'efficacité du **VitalGrill** offre une multitude de possibilités. Les différents contrôles de soufflerie permettent de sauter des légumes, d'amener de l'eau à ébullition en quelques instants ou encore, de laisser mijoter à feu doux. Avant d'entreprendre ces types de cuisson, s'assurer que le **VitalGrill** soit bien stable. Ouvrir la trappe au centre de la grille de façon à ce que la flamme puisse atteindre le fond du contenant utilisé. Déposer ensuite la marmite, la casserole ou la poêle et ajuster la soufflerie à l'intensité désirée.

Maintenance

AVANT de procéder au nettoyage, s'assurer que l'appareil est bien refroidi.

Précautions importantes

- Avant de ranger ou de déplacer le **VitalGrill**, attendre qu'il se soit refroidi. Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est encore chaud ou que le bois brûle.
- Toujours retirer les piles du boîtier lors d'une période de remisage ou de non utilisation prolongée.
- Toujours manipuler la grille avec soin.
- Pour maintenir le barbecue en bon état et le protéger des intempéries entre chacune des utilisations, nettoyer le **VitalGrill** et le ranger dans son sac de transport.

Nettoyage

- Après la cuisson, ajouter un peu de bois ou laisser le bois restant brûler à haute température avec le couvercle semi fermé. Ceci aura pour effet de brûler les résidus d'aliments et de gras qui pourront ensuite être facilement enlevés au moyen d'une brosse à BBQ en laiton. Il est normal que les pièces en acier changent de couleur à l'usage à cause de la chaleur intense dégagée par la combustion du bois.
- Après avoir rincé la suie, toutes les pièces sont lavables au lave-vaisselle, sauf le châssis, le protecteur et le couvercle. Ils se nettoient avec un linge doux humide.
- Nettoyer la grille au moyen d'un linge humide ou d'une brosse à BBQ en nylon ou en laiton.
- NE PAS UTILISER DE PRODUITS CORROSIFS OU ABRASIFS POUR NETTOYER LE BBQ VITALGRILL – UTILISER DU SAVONS A VAISSELLES DOUX SEULEMENT

Dépannage

Si la soufflerie fonctionne mais que l'appareil ne chauffe pas :

- Vérifier que le contrôle d'air de la soufflerie du réchaud soit ouvert.
- Vérifier que le **Réchaud VitalGrill** est installé correctement et qu'il n'y a pas d'accumulation de cendre dans la chambre de combustion.
- Vérifier les piles.
- Vérifier qu'il y ait suffisamment de bois dans le réchaud.

Si la chaleur se diffuse anormalement sous la grille :

- S'assurer que l'appareil soit déposé sur une surface à niveau.
- S'assurer que l'écran central est centré et correctement en place.
- Vérifier qu'il y ait suffisamment de bois et qu'il soit centré dans le réchaud VitaGrill.
- Il est normal qu'un bruit de vibration puisse se produire. Ceci est cause par la dilation thermique ou une surface instable.

Si un problème n'est pas répertorié ci-haut ou s'il persiste après avoir effectué les vérifications précédentes, pour se procurer des pièces de remplacement ou pour toute autre question, S.V.P. consulter **Vitalgrill.com** ou contacter :

Le service à la clientèle de SolHuma :
(Lun – Ven., 9h à 17h. HNE):
Téléphone : 514.750.9967
Fax : 514.750.9977

Par la poste:
SolHuma Inc.
888 De Maisonneuve Est, Suite 440
Montréal, QC.
Canada H2L 4S8

Par courriel :
Info@VitalGrill.com

Voyez-le en action sur :
Vitalgrill.com

Garantie limitée Barbecue Gourmet VitalGrill

- 1 an pour le **Réchaud VitalGrill** (pièces et main d'œuvre)
- 1 an pour pièces en acier inoxydable du **BBQ Gourmet VitalGrill** (pièces et main d'oeuvre)
- 60 jours pour les autres pièces du **BBQ Gourmet VitalGrill** (pièces et main d'œuvre)
- Cette garantie ne couvre pas les égratignures esthétiques.

Vous devez fournir une preuve d'achat, le numéro de série du **VitalGrill** et possiblement la pièce défectueuse.

La compagnie **SolHuma Inc.** garantit le réchaud et les pièces en acier inoxydable du **BBQ Gourmet VitalGrill** contre tout vice de matériaux et de fabrication pendant une période de 1 an et de 60 jours pour les autres pièces à compter de la date d'achat. **SolHuma** se réserve le droit de choisir entre réparer ou remplacer cet article ou toute pièce de celui-ci dont la défectuosité a été constatée au cours de la période de garantie. Ceci est votre garantie exclusive.

Cette garantie n'est valable que pour l'acheteur original à partir de la date de l'achat initial au détail et elle n'est pas transférable. Veuillez conserver le reçu d'achat original. La preuve d'achat est exigée pour tout service couvert par la garantie. Les distributeurs **SolHuma**, les centres de service et les détaillants qui vendent des articles **SolHuma** n'ont pas le droit d'altérer, de modifier ou de changer d'une manière quelconque la modalité de cette garantie. **SolHuma** se réserve le droit de changer les prix, les caractéristiques techniques, les designs et de renoncer à la production de modèles sans préavis et sans encourir d'obligation. Cette garantie s'applique aux produits de **SolHuma** vendus sur le territoire du Canada et des Etats-Unis. Pour connaître la couverture de la garantie dans tout autre pays ou territoire, veuillez communiquer avec le détaillant, l'agent ou l'importateur **SolHuma**. Cette garantie n'inclut pas le nettoyage des pièces ni le remboursement des aliments rendus non comestibles ou de tout autre produit de consommation ayant subi quelque dommage à l'utilisation du **BBQ Gourmet VitalGrill**.

Ce qui n'est pas couvert par la garantie

Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces, les pièces autres que les pièces authentiques **SOLHUMA** ou l'endommagement attribuable à toute raison suivante :

- À l'utilisation abusive du produit, au branchement sur un circuit de tension ou courant inapproprié, à l'utilisation commerciale du produit, au non-respect du mode d'emploi, au démontage et à la réparation ou l'altération par quiconque, sauf **SOLHUMA** ou un centre de service agréé **SOLHUMA**.
- Cette garantie ne couvre pas non plus les dommages dus à des forces majeures comme les incendies, inondations, ouragans et tornades.
- La garantie est automatiquement annulée si l'endommagement du produit découle de l'utilisation d'une pièce autre qu'une pièce de marque **SolHuma**.
- La présente garantie ne s'applique pas aux accessoires tels que les pinces, brosses, blocs de bois ou tout autre accessoire vendus par **SolHuma**, ni aux piles, adaptateurs électriques ou tout autre accessoire n'étant pas vendus par **SolHuma Inc.**

Comment obtenir le service prévu par la garantie

Il est recommandé de contacter le service à la clientèle de **SolHuma**. Fixez une étiquette sur l'article en précisant vos noms, adresse, numéro de téléphone, courriel, le numéro de série du réchaud et la description de la défectuosité. Veuillez inclure une copie ou le reçu d'achat original. Emballez soigneusement le produit et envoyez le colis en port et assurance payés par messageries ou autre service, avec la valeur déclarée, au service à la clientèle de **SolHuma**.

EN CAS DE RÉCLAMATION DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE, NE PAS RETOURNER L'APPAREIL AU MAGASIN : CONTACTER LE SERVICE À LA CLIENTÈLE DE **SOLHUMA. **

VitalGrill est une marque de commerce de **SolHuma Inc.** Fabriqué au Canada.